Requested Patent:

JP1257424A

Title:

ELECTRODE-TYPE PRODUCTION OF BREAD CRUMB AND UNIT THEREFOR;

Abstracted Patent: JP1257424;

Publication Date: 1989-10-13;

Inventor(s): YONEZAWA MASAYUKI;

Applicant(s): MASAYUKI YONEZAWA;

Application Number: JP19880085587 19880407;

Priority Number(s):

IPC Classification: A21D8/06; A21B1/14; A23L1/176;

Equivalents:

ABSTRACT:

PURPOSE:To obtain high-quality bread crumb with sharp edge, by inserting metallic titanium electrode plates into a bread dough vessel and baking said dough so as to be relatively thin width between the both surfaces of said dough to shorten the baking time and improve the peelability of the baked bread from the electrode plates and bread crumb production efficiency.

CONSTITUTION: Metallic titanium electrode plates 1 are inserted into a bread dough vessel 2, and an electric current is passed through the bread dough between said electrode plates 1 to carry out baking so as to be pref.

⑩特許出願公開

⑩ 公 開 特 許 公 報 (A) 平1-257424

⑤Int. Cl. '

識別記号

庁内整理番号

匈公開 平成1年(1989)10月13日

A 21 D 8/06 A 21 B 1/14 A 23 L 1/176 8214-4B 7421-4B 8214-4B

214-4B 審査請求 有

有 請求項の数 9 (全4頁)

60発明の名称

電極式バン粉製造方法及びその装置

②特 願 昭63-85587

20出 顧 昭63(1988)4月7日

加発明者 米澤

正幸

福岡県北九州市門司区永黒1丁目3-26

加出 願 人 米澤

正 幸

福岡県北九州市門司区永黒1丁目3-26

四代 理 人 弁理士 藤井 信行

明細管

1発明の名称

電板式パン粉製造方法及びその装置

- 2 特許請求の範囲
 - (1) 複数の金属チタニウム電極板を1 質のパン 生地函内に挿入し、該電極板間のパン生地に 電流を導通して該パン生地の四面間の幅を比 較的確く焼成することを特徴とする電極式パン粉製造方法。
 - (2) 焼成後パン生地面及び上記電極版を横向に して該電極板側に焼成パンを保持しその状態 のままパン生地面を該電極板から分離する請 求項(1) 記載の電極式パン粉製造方法。
 - (3) 上記パン生地面と上記電極板とを分離した 後上記電極板から焼成パンを次工程に移送させる請求項(1) 又は(2) 記載の電極式パン粉製造方法。
 - (4) 次工程が冷却工程である請求項(3) 記載の 電極式パン粉製造方法。
 - (5) 複数の金属チタニウム電極板の一端部を支

持してなる支持枠と、該電極板を受入れるパン生地面とよりなり、かつ該電極板間の幅を比較的薄く保持してなる電極式パン粉製造装置。

- (8) 上記支持枠を昇降自在に支持してなる請求 項(5) 記載の電板式パン粉製造装置。
- (7) 上記パン生地面を昇降自在に支持してなる 請求項(5) 記載の電極式パン粉製造装置。
- (8) 昇降が摺動である請求項(6) 又は(7) 記載 の電極式パン粉製造装置。
- (9) 昇降が回動である請求項(8) 記載の電板式 パン粉製造装置。
- 3 発明の詳細な説明

「産業上の利用分野」

、本発明は電極式パン粉製造方法及びその姿置に 関するものである。

「従来の技術」

食品、抵加物等の規格基準では旧来より電流を 直接食品に導通する装置を有する器具の電極とし て、鉄、アルミニウム、アルミメッキ鉄板等が使 用されていた。しかしこれらの電極板は焼成パン との剝離が不良で焼成後該電極板に附着し、附着 物を取除く手間と焼成パンの附着部のロスが多く 歩切りを向上することが困難でかつ電極の錆(鉄板)やメッキ剝離(アルミメッキ鉄板)で数1 0日(20日位)で新品と取換える必要があった。 ため電極板間の間隔を大となし、電極板の数を少くする必要があった。

「発明が解決しようとする問題点」

本発明は電極板間の幅を比較的符くすることによってパン生地(ドウ)の焼成時間を短縮し、焼成パンの内部組織を設長に形成しかつ焼成を砂な砂なの分離良好でしかも電極板の耐用命数を向上し得る量を可能な電板式パン粉製造方法及び装置を得ることを目的とするものである。

「問題点を解決するための手段」

本発明は複数の金属チタニウム電極板を1個のパン生地面内に挿入し、該電極板間のパン生地に電流を導通して該パン生地の両面間の幅を比較的

薄く焼成することを特徴とする電極式パン粉製造 方法を特定発明とし、

焼成後パン生地函及び上記電板板を横向にして 該電板板側に焼成パンを保持しその状態のままパ ン生地函を該電極板から分離する上記発明記載の 電板式パン粉製造方法

上記パン生地函分離後上記電極板から焼成パンを次工程に移送させる前記発明記載の電極式パン 粉製造方法

次工程が冷却工程である前記発明記載の電極式 パン粉製造方法

複数の金属チタニウム電極板の一端部を支持してなる支持枠と、該電極板を受入れる上面関ロパン生地面とよりなり、かつ該電極板間の幅を比較的様く保持してなる電極式パン粉製造装置

上記支持枠を昇降自在に支持してなる上記免明 記載の電極板式パン粉製造装置

上記パン生地面を昇降自在に支持してなる上記 発明記載の電極板式パン粉製造装置

昇降が間動である上記発明記載の電極式パン粉

製造装置

昇降が回動である上記発明記載の電極式パン粉製造装置によって構成される。

「作用」

そのため鉄生地面2及び上記電極板1、1を検向に回動して鉄電極板1、1間に焼成パン4を保持し(第4図)その状態のままパン生地面2を横

方向(矢印 b 方向)に摂動させることによって 函 2 を電極板 1 . 1 から分離しその状態において 上記焼成パン 4 は電極板 1 . 1間に保持される。

そして上記電極板1、1間の横向焼成パン4を 鉄電極板1、1に沿って摺動させ次工程の冷却用 ラック7に移送することができる。

[字集例]

予めパン生地3を投入しパン生地3の上面上方に 膨張代(空間)を保持する。この状態において支 **特申5を下降させ上記電極板1を函2内に挿入し** 偽接電極板1、1間に電流を導通させると該電板 板1、1間のパン生地3は電流によって加温され て電極板1、1に沿って上方に長く膨張する。電 極板1、1間の幅しは上述のように10g以下で あって比較的様いためパン生地3の温度上昇が波 く速やかに脳張しその脳蛋のため電導面積は速や かに拡大しかつ加温面積が拡大するものである。 即ちパン生地3は第2図仮想線位置から実線位置 まで急速に膨張し焼成される。焼成完了後導通回 路を開き、支持枠5を第1図に示す元の位置に上 昇させると上記函2内に上下方向に長くて薄い多 数の焼成パン4が残留する(電極板1、1側には 保持されない)。従って上記函2内の挽成パン4 を取出して冷却工程に移送しさらに粉砕工程に移 送してパン粉となすものである。上記支持や5及 び上記電極板1の上記昇降に代えてパン生地函2 を昇降台(図示していない)に蔵せ昇降台を昇降

させて談函2を昇降させることにより談函2内に 電極板1を挿入することもできる。

又支持枠 5 を第2 図矢印 a 方向に支軸 8 を中心 としてパン生地面2及び焼成パン4と共に上昇回 助し、上記電機板1を横向にした状態のままパン 生地函2を矢印b方向に分離すると挽成パン4は 電極版 1、 1 間に残留して保持される (第 4 図参 照)。その状態において第5図に示すように鉄機 向電極板1、1の正面に冷却ラック7を配置し、 成パン4を摺動させて移送し第7図に示すように **隷パン4を上記ラック7内に渡す。この受流動作** は電極板1及び上記各楣で、でを若干傾斜させる ことによって行われ焼成パン4は電極板1から容 易に倒離して各棚で、で側に摺動する。この冷却 ラック7は冷却工程に移され焼成パン4は冷却さ れ、老化後粉砕されパン粉が製造される。尚図中 13で示すものは上記電極板1、1のコード、1 4 は電観プラグ、15 は支持枠5の上昇抑止ピン

「効果」

本発明は上述のように構成したので1個のパン 生地面2によって多数の焼成パン4が得られ最重に適するばかりでなく焼成時間が著しく短縮しかつ電極板1と焼成パン4との剥離性を向上し附着物別難に要する作業工程を省略し得て焼成パン4の合却時間が短いるよかりでなく焼成パン4の合却時間が短さるにかりでなく焼成パン4内の気泡6が縦長に形めれるためトゲのある品質良好なパン粉が得られるためトゲのある品質良好なパン粉が得られる飲まずしく向上することができる。

又上記電極板 1 及びパン生地面 2 を同時に横向にすることによって該電極板 1、 1 間に焼成パン4 を受取り、かつこれを速やかに次工程の冷却工程に渡し得てパン粉製造能率を向上しパン粉を量産し得る効果がある。

4 図面の簡単な説明

第1 図は本発明の電極式パン粉製造方法及びその装置を示す側面図、第2 図は焼成状態の側面

図、第3図は第2図の一部拡大側面図、第4図はパン生地函分離状態の側面図、第5図及び第6図は冷却ラックへの受験状態の側面図、第7図は冷却ラックの側面図である。

1・金属チタニウム電極板、2・パン生地面、3・パン生地、 t・幅、4・焼成パン、5・支持

特許出願人 米 彈 正 幸

